

Олеся Куприн

Будешь ТОРТ?

#инстакулинария





Посвящается маме,
потому что я ее люблю.



Содержание

От автора.....9

Вводная часть

Инструменты и формы для выпечки.... 12

Ингредиенты.....14

Бисквиты и чизкейки.....21

Рецепты

1/ ВАНИЛЬ

Ванильные стручки, сахар,
экстракт.....29

Ангельский бисквит
с абрикосовым джемом.....31

Торт на день рождения35

Яблочно-ванильный чизкейк
без выпечки39

Грушевая сгущенка40

Черемуховый торт
с грушевой сгущенкой43

2/ МЕРЕНГА И ЯЙЦА

Меренга.....49

Типы меренги50

Шоколадная «Павлова».....53

«Птичье молоко».....54

Малиновый торт-мусс57

Шоколадно-малиновый торт
с меренгой59

«Гауда» – австрийский торт
с сырным муссом.....61

3/ ТЕСТО

Медовик.....66

Шоколадный фадж69

Торт-печенье70

Заварной торт.....73

Мильфей с лимонным кремом.....75

«Наполеон».....79

4/ ОРЕХИ

Арахисовая паста84

Пралине.....86

Чизкейк с нутеллой,
пралине и дакуазом89

«Сникерс»93

Соленая карамель
для тортов и чизкейков.....95

Ореховый чизкейк с карамелью.....96

Миндальный дакуаз99

Миндальный торт 100

5/ ШОКОЛАД

Ганаш и его виды 104

«Захер»..... 109

Ежевичный брауни 113

«Три шоколада» 115

«Черный лес»	119
Шоколадный торт без муки.....	123
Простой шоколадный торт с ломкой корочкой.....	124
Лавандовый чизкейк с белым шоколадом без выпечки.....	127

6/ ЦИТРУСЫ

Цитрусовый курд	132
Апельсиновый торт с шоколадом	135
Лимонный чизкейк	139
Лаймово-мятный чизкейк.....	140
Лимонный торт на желтках с кокосовым чизкейком.....	143

7/ НАПИТКИ

Кофейный чизкейк	151
Новогодний торт с шампанским	153
Тирамису.....	157
Чизкейк с бейлисом	158
Торт «Гиннесс»	161
Яблочный торт с корицей и виски...	163

8/ МОРОЖЕНОЕ

Шоколадно-банановый торт	173
Замороженный черничный чизкейк.....	174
«Рокки Роуд»	177
Кофейный торт с карамелью.....	178
Замороженный ежевичный чизкейк.....	181
Ванильный торт со смородиновым курдом.....	182

9/ «НЕ ФРУКТЫ»

«Светильник Джека» – тыквенный бисквит с блонди	188
Шоколадный торт с цукини	193
Морковный торт	194
«Роберт» – морковный торт с апельсиновым чизкейком.....	197
Шоколадный торт с авокадо.....	201

10/ ТОРТЫ, КОТОРЫМ НЕ НАШЛОСЬ КАТЕГОРИИ

Ягодный курд	204
Черничный торт с ягодным курдом	207
Торт-рулет со смородиновым курдом.....	209
«Красный бархат».....	213
Шахматный торт	217
Заключение.....	220
Указатель.....	222



#будешьторт

От автора

Ребенком я не любила ни одну комнату в доме сильнее кухни. Вечерами, за чаем, там велись взрослые разговоры, в воскресенье стол пачкали в муке, а в субботу – приносили больших страшных рыб с красными жабрами. На кухне всегда что-то кипело в широких кастрюлях, пузырилось на чугунных сковородах и запекалось в глубине старенькой печи.

Студентами мы проводили на кухне ночи под гитарный бой, ничего не ели, пели как могли, путая слова и мелодии, писали стихи и признания, заучивали слова Высоцкого и Цоя. И не было в мире места важнее того, где стоял широкий дощатый стол, где на плите кипел чайник, а буфет в дальнем углу обещал, что на завтрак обязательно что-то найдется.

Сегодня, опоясав себя льняным фартуком, я готовлю семейный обед, сегодня мой черед выбирать морских рыб и печь пышные бисквиты, замешивать густой крем и обещать домашним шоколадные пироги. На кухне я встречаю гостей, здесь мы отмечаем наши маленькие праздники, украшаем именинные торты и проводим самые долгие зимние вечера.

Кухня и сейчас остается моим любимым местом в доме.

С ЛЮБОВЬЮ К ЕДЕ И УВАЖЕНИЕМ
К ЧИТАТЕЛЮ, Олесья Куприн





ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Инструменты и формы для выпечки

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

В своей работе я пользуюсь тремя формами для выпечки: кулинарное кольцо, регулируемая металлическая форма для выпечки и разъемная силиконовая с керамическим дном. Поэтому сначала о них.

Кулинарное кольцо представляет собой металлический обод, бывает самых разных размеров, от узкого кольца для выкладки салатов до форм промышленного размера. Я пользуюсь 18-сантиметровым кулинарным кольцом. Оно не имеет дна, а значит, для выпечки бисквита дно необходимо укрепить фольгой, сложенной в несколько раз, а тесто заливать, когда кольцо установлено на противень.

С помощью такого кольца можно сделать одноразовые формы для выпечки: дно кольца укрепляется фольгой, формируются бортики, а само кольцо удаляется из конструкции. Такие одноразовые формы нельзя перемещать, их наполняют так же, установив на противень.

Регулируемая форма полностью повторяет свойства и функционал кулинарного кольца, с той лишь разницей, что ее размер варьируется от 16 до 60 см. Подготовка к выпечке происходит аналогично. Из обеих форм легко вынимать бисквиты, просто пройдясь ножом по ободу формы.

Тесто в них хорошо пропекается со всех сторон, они быстро остывают и легко моются.

Силиконовая разъемная форма с керамическим дном вам потребуется, чтобы приготовить торт-мороженое или чизкейк. Керамическое дно стабилизирует подвижный силикон и равномерно прогревает изделие внутри формы. При выпечке чизкейков такую форму необходимо оборачивать фольгой для герметичности.

Целиком силиконовые формы стоит покупать для выпечки бисквитов только если у них есть металлическое укрепление сверху, в которое вставляется форма, либо наполнять ее тестом, уже установив на противень. На мой взгляд, такие формы больше подходят для выпечки кексов, а керамические или стеклянные – для пирогов и горячих блюд.

Цельные металлические формы необходимо смазывать сливочным маслом, а дно выстилать пергаментом, чтобы после выпекания готовый бисквит легко вынимался.

КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ И НАСАДКИ

Кондитерские мешки бывают многоразовыми и одноразовыми, производятся из ткани, силикона и плотного полиэтилена. Для домашней выпечки я предпочитаю одноразовые полиэтиленовые мешки. Распространены размеры от 30 до 55 см, лучше всего выбирать мешки длиной не менее 45 см, с ними комфортно работать, не требуется докладывать крем или тесто.

Насадки для кондитерских мешков бывают сменными, тогда в мешок вставляется основа, а насадка накручивается на нее снаружи. Я использую отдельные насадки для каждого торта. Узоры, которые оставляет каждая насадка, вы можете посмотреть на с. 106.

ЛОПАТКИ

Хорошо, если у вас есть деревянные и силиконовые лопатки разных размеров. Одни отлично подходят для вымешивания соусов, желе и карамели, а вторые незаменимы на финальных стадиях приготовления теста для бисквита. Обязательно обзаведитесь несколькими лопатками с плоским краем.

ШПАТЕЛЬ И СПАТУЛА

Спатула – это кондитерская лопатка с длинным основанием и ручкой, служит для разравнивания крема. Будет просто незаменима, если вы соберетесь приготовить хотя бы несколько тортов из книги.

Шпатель, или кондитерский скребок, служит для выравнивания крема между коржами и на поверхности торта – никаким другим инструментом так быстро и легко вы этого не сделаете. Скребок также удобно замешивать тесто.

ПЕКАРСКАЯ БУМАГА

Пекарская бумага, или пергамент, – ею выстилают формы для выпечки бисквитов и противни. Уложенная на дно формы, она поможет легко вынуть готовый бисквит.

АЦЕТАТНАЯ ПЛЕНКА

Это плотная гибкая пленка, которая вставляется внутрь кулинарного кольца, образуя высокий бортик, куда закладываются коржи и кремы, требующие застывания. По готовности торт легко выходит из формы, а пленка удаляется с его боковин, образуя идеально ровный край.

Также используется для создания шоколадного декора.

АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Формирует дно у кондитерского кольца, подходит для выпечки меренги, делает любую форму герметичной. При верном расположении может защитить бисквит от подгорания.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА

Это лучшее мое приобретение. Даже самая простая пластиковая подставка позволит вам быстро и легко собрать ровный торт и покрыть его кремом или ганашем.

РЕШЕТКА

Служит для охлаждения кексов и бисквитов. Если охлаждать выпечку просто на столе, из-за разницы температур между поверхностью и дном образуется конденсат, и бисквит или кекс отсыреют.

КОНДИТЕРСКАЯ ГОРЕЛКА, ИЛИ ФЛОМБЕР

Горелка заправляется газом и имеет широкий спектр применения на кухне.

С ее помощью можно подрумянить (обжечь) меренгу, карамелизовать сахар для крем-брюле, подплавить сыр и создать аппетитную корочку на множестве блюд. Горелка нужна для локального применения, например, когда вы готовите торт, покрытый меренгой, запекать его целиком нельзя, а меренгу необходимо закрепить, – она обжигается горелкой.

Ингредиенты

САХАР

Чаще всего в рецептах используются следующие три вида сахара: ванильный сахар, белый сахарный песок и тростниковый сахар. Ванильный сахар в России – это чаще всего смесь белого сахара с ванильным порошком, который сублимируется химическим путем и имеет мало общего с семенами ванили. Я рекомендую делать ванильный сахар самостоятельно, рецепт приготовления есть на с. 29. Тростниковый сахар, в отличие от белого, придает выпечке медово-коричневый оттенок, к тому же он богаче полезными минералами и витаминами.

При выборе сахара обращайтесь внимание на размер гранул – отдавайте предпочтение сахару среднего или мелкого размера, он быстрее растворяется в кремах и тесте.

Не заменяйте в рецептах сахар сахарной пудрой, если это не указано автором. Сахар не всегда отвечает только за сладость, очень часто он стабилизирует тесто. Например, в большинстве тортов при несоблюдении рецептуры и замены сахара пудрой готовый